



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ PATATES ÇORBASI

2 Çorba kaşığı un
1.5 su bardaęı süt
2 patates (haşlanmış)
2 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı biber salçası
Nane
Tuz

ilk önce patatesleri küp küp doğrayın ve haşlayın. Bir başka tencerede margarini eritip unu hafifçe kokusu çıkana kadar kavurun. Kavrulan una sütü azar azar ekleyip sürekli karıştırın topak olmasın. Pürüzsüz kıvamdayken yeterli suyu ilave edin. Tuzunu ve patateslerini ilave edin ve sürekli koyulaşana kadar karıştırın. Çorba kıvamı alınca ocağı kapatın. Bir tavada margarini eritip salça ve naneyi hazırlayıp çorbanıza dökün.